Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

Instruction manual
starting on page 14

Mode d'emploi
à partir de la page 24

Handleiding
vanaf pagina 36

DE

GB

FR

NL

Z 01940_V0

DE

Inhalt

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung 2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Sicherheitshinweise 3
- Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise 3
- Das richtige Aufstellen und Anschließen 3
- Brandgefahr 4
- Der richtige Gebrauch 4

Lieferumfang 6
Geräteübersicht 6
Vor dem ersten Gebrauch 6
Zu Ihrer Sicherheit 7
Was Sie bei der Benutzung beachten sollten... 7
Benutzung 8
Reinigung 10
Fehlerbehebung 11
Technische Daten 13
Entsorgung 13

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden! Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Produkt, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Für Lebensmittel geeignet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ❒ Das Gerät ist zum Grillen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.
- ❒ **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- ❒ **Das Gerät eignet sich nicht zur Zubereitung von flüssigen Gerichten, wie Suppen, Saucen oder Eintöpfen!**
- ❒ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ❒ Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- ❒ Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- ❒ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- ❒ Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ❒ Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und alle Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ und „Reinigung“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und halten Sie es sauber, um Keimbildung zu vermeiden.

Das richtige Aufstellen und Anschließen

- ❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- ❒ Achten Sie darauf, das Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten (mind. 20 cm) und Freiraum nach oben (mind. 30 cm) auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Um Stromschlägen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem das Gerät, das Netzkabel und der Stecker nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen kann. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- ❒ Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.

Brandgefahr

- ❒ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn leicht entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.
- ❒ Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden.
- ❒ Im Brandfall: Löschen Sie nicht mit Wasser! Ersticken Sie Flammen mit einer feuerfesten Decke oder einem geeigneten Feuerlöscher.

Der richtige Gebrauch

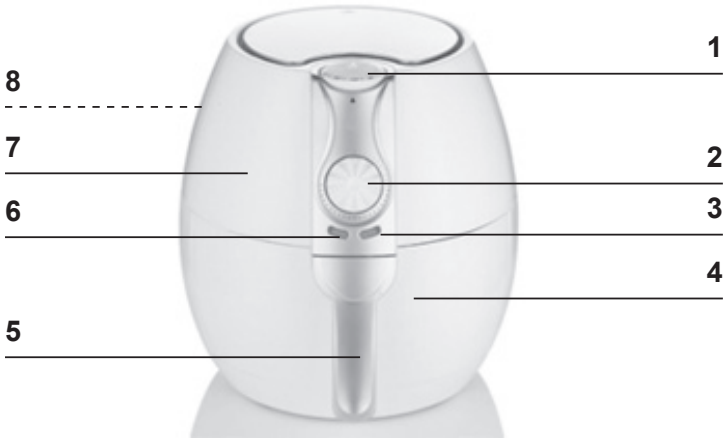
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist. Lassen Sie es dann durch eine autorisierte Servicestelle überprüfen.

- ❒ Versuchen Sie niemals, ein elektrisches Gerät, ein Netzkabel oder einen Netzstecker selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.
- ❒ Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Schublade mit dem Korbeinsatz korrekt in das Gerät eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.
- ❒ Setzen Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz in das Gerät ein!
- ❒ Ziehen Sie die Schublade nicht während des Betriebes aus dem Gerät heraus. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entfernen.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ❒ Stellen Sie sicher, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen können. Bei der Benutzung in der Nähe von Kindern geben Sie darauf Acht, dass Kinder weder das Gerät noch das Kabel berühren.
- ❒ ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und die Regler, während das Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist. Verwenden Sie geeignete Küchenhandschuhe im Umgang mit dem Gerät.
- ❒ ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Halten Sie Hände und Kopf von den Lüftungsschlitzen fern. Aus den Lüftungsschlitzen tritt heißer Dampf aus!
- ❒ ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser! Wir empfehlen Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder in das Gerät.
- ❒ Tauchen Sie Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Sollte das Gerät in Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  - vor einem Gewitter,
  - bevor Sie es reinigen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- ❒ Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- ❒ Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❒ Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die Speisen während des Gebrauchs nicht das Heizelement im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3!

Lieferumfang

- 1 Heißluftfritteuse
- 1 Schublade
- 1 Korbeinsatz

Geräteübersicht



1 Temperaturregler (80 °C – 200 °C)
2 Timer (0 – 30 Minuten)
3 Temperaturkontrollleuchte
4 Schublade
5 Korbgriff (Korbeinsatz innenliegend)
6 Betriebsleuchte
7 Gerätegehäuse
8 Lüftungsschlitze auf Geräterückseite

Nicht abgebildet:

- Korbeinsatz

Vor dem ersten Gebrauch

ACHTUNG!

❒ Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

❒ Verbrennungsgefahr! Das Gerät ist während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen (an den Seiten mindestens 20 cm, nach oben 30 cm).

1. Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht“ und Kapitel „Zubehörteile“) und mögliche Transportschäden. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht(!), sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.
2. Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gehäuseinnere und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).

3. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät Kindern nicht zugänglich sein darf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose.
5. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Inhalt auf höchster Temperaturstufe aufheizen (siehe Kapitel „Benutzung“). Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster!

Zu Ihrer Sicherheit

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, der das Gerät automatisch bei Überhitzung während des Betriebes ausschaltet. Sollte sich das Gerät während des Betriebes automatisch ausschalten, stellen Sie den Timer auf die Position **0** und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie das Gerät erneut anschließen und verwenden.
- Das Gerät ist mit einem internen Timer (Zeitschaltuhr) ausgestattet. Nach Ablauf der eingestellten Timer-Zeit ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch abgeschaltet. Um das Gerät erneut einzuschalten, muss der Timer neu eingestellt werden.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit immer zuerst aus, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen, bevor Sie die Schublade aus dem Gerät entnehmen.

Was Sie bei der Benutzung beachten sollten...

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von Pommes frites und Kartoffelspalten aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten, und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).
- Im Allgemeinen ist es nicht nötig, das Gerät vorzuheizen. Um den Garzeitpunkt besser bemessen zu können bzw. bei der Zubereitung von Speisen, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, ist ein Vorheizen dennoch empfehlenswert. Um das Gerät vorzuheizen, stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Gartemperatur und mit dem Timer eine Zeit von mehr als drei Minuten ein. Wenn die Temperaturkontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten) hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. Jetzt können Sie Ihre Speisen zubereiten.
- Sie benötigen für die Zubereitung von Speisen i. d. R. kein Öl. Sie können Öl als Geschmacksträger zu Ihren Speisen hinzufügen, indem Sie Ihre Lebensmittel mit

wenig Öl aus dem Ölzerstäuber besprühen. Darüber hinaus können Sie auch marinierte oder panierte Lebensmittel zubereiten.

- Garzeiten sind abhängig von Größe sowie Menge der Lebensmittel und von der Gartemperatur. Im Allgemeinen sind die Garzeiten jedoch kürzer als in einem handelsüblichen Backofen. Fangen Sie mit kürzeren Garzeiten an und passen die Garzeiten nachträglich Ihrem persönlichen Geschmack an.
- Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte nach den Zeit- und Temperaturvorgaben des Herstellers. Um ein knuspriges Ergebnis zu bekommen, fügen Sie bei der Zubereitung von industriell hergestellten Tiefkühlprodukten niemals Fett hinzu, da diese in der Regel bereits vorfrittiert sind. Die Zubereitungszeit kann sich etwas verkürzen. Prüfen Sie vor Ablauf der angegebenen Garzeit, ob Ihre Speisen bereits durchgegart sind.
- Für die Zubereitung von hausgemachten Pommes frites aus frischen Kartoffeln sollten Sie einige Tipps beherzigen:
  - Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig.
  - Waschen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit kaltem, klarem Wasser, um überschüssige Stärke in den Kartoffeln zu entfernen. **WICHTIG**: Trocknen Sie die Kartoffeln anschließend gründlich. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Pommes frites.
  - Je dünner die Kartoffeln geschnitten sind, desto knuspriger werden sie.
  - Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
  - Vorgekochte Kartoffeln garen gleichmäßiger! Schneiden Sie die Kartoffeln in Stäbchen und kochen Sie sie ca. fünf Minuten vor. So vermeiden Sie, dass Ihre Pommes frites außen zwar knusprig aber innen noch nicht komplett durchgegart sind.
- Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten o.ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort.

Benutzung

ACHTUNG!

- ❒ **Das Gerät ist keine herkömmliche Fritteuse, in der mit Öl Lebensmittel frittiert werden. Das Gerät arbeitet mit Heißluft! Befüllen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz nicht mit größeren Mengen Speiseöl oder Frittierfett!**
- ❒ Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann bei Entnahme der Schublade aus dem Gerät entweichen. Halten Sie Kopf und Hände aus der Gefahrenzone über der Schublade fern!
- ❒ Verletzungsgefahr! Heiße Luft tritt aus den Lüftungsschlitzen aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Bedienfeld bedienen oder wenn Sie den Korbeinsatz entnehmen.

- ❒ Die Schublade, der Korbeinsatz und die zubereiteten Lebensmittel sind nach dem Garvorgang heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz entnehmen bzw. den Korbeinsatz aus der Schublade entfernen!
- ❒ Die Schublade und der Korbeinsatz sind nach der Entnahme aus dem Gerät heiß! Stellen Sie sie ausschließlich auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage ab!
- ❒ Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät herausgezogen wird. Wird die Schublade wieder in das Gerät geschoben, schaltet sich das Gerät automatisch wieder ein. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie es nicht benutzen, indem Sie den Timer auf die Position 0 stellen, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden!
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Schublade korrekt eingesetzt wurde! Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn die Schublade nicht eingesetzt ist.
- ❒ Verwenden Sie die Schublade nur mit eingesetztem Korbeinsatz!
- ❒ Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- ❒ Überfüllen Sie den Korbeinsatz nicht, damit die heiße Luft optimal im Geräteinneren zirkulieren kann. Befüllen Sie den Korbeinsatz maximal bis zur 2/3.
- ❒ Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in den Korbeinsatz.
- ❒ Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Es ist keine herkömmliche Fritteuse, in der Lebensmittel mit viel Öl frittiert werden! Generell lassen sich alle Speisen zubereiten, die sich auch in einem handelsüblichen Umluftofen zubereiten lassen. Es eignet sich u. a. zum Heißluftgrillen von frischen Pommes frites und Kartoffelspalten, zur Zubereitung von tiefgekühlten Pommes frites und anderen tiefgekühlten Fertigprodukten, und zur Zubereitung von klein geschnittenen Lebensmitteln aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch). Für gute Ergebnisse, lesen Sie auch das Kapitel „Was Sie bei der Benutzung beachten sollten...“ durch.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene und hitzebeständige, ebene Fläche in ausreichendem Abstand zu brennbaren Gegenständen auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte 220 - 240 Volt-Steckdose.
3. Setzen Sie den Korbeinsatz in die Schublade ein. Er muss hörbar einrasten.
4. Füllen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korbeinsatz.
5. Setzen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz in das Gerät ein.
6. Stellen Sie mit dem Temperaturregler eine Gartemperatur zwischen 80 °C und 200 °C ein.
7. Stellen Sie mit dem Timer eine Zubereitungszeit ein, um den Garvorgang zu starten. Stellen Sie den Timer auf eine Zeit von 1 – 30 Minuten ein. Nach Aktivierung des Timers leuchtet die Betriebsleuchte auf, um zu signalisieren, dass das Gerät eingeschaltet ist. Außerdem leuchtet die Temperaturkontrollleuchte auf, sobald das Gerät mit dem Heizen beginnt. **Bitte beachten Sie**: Die Temperaturkontrollleuchte erlischt

und leuchtet in regelmäßigen Abschnitten auf. Dies ist keine Fehlfunktion. Um eine konstante Temperatur zu halten heizt das Gerät auf bzw. unterbricht das Gerät den Heizvorgang in regelmäßigen Zeitabständen. Wenn die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, befindet sich das Gerät in einer Heizphase, erlischt die Temperaturkontrollleuchte, ist die Hitzezufuhr kurzzeitig unterbrochen.

8. Wenn die eingestellte Timerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Hitzezufuhr wird automatisch unterbrochen. Sie können den Timer auch manuell auf die Position 0 stellen, um den Garvorgang jederzeit zu unterbrechen, um beispielsweise Lebensmittel durchzumengen oder zu Überprüfen, ob die Lebensmittel bereits fertig gegart sind.

9. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz am Griff aus dem Gerät und stellen Sie die Schublade auf eine hitzeresistente, rutschsichere Unterlage. Entnehmen Sie den Korbeinsatz aus der Schublade, indem Sie den Entriegelungsknopf am Griff drücken (siehe Bild) und den Korbeinsatz nach oben aus der Schublade herausziehen. **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Der Korbeinsatz, die Schublade und die zubereiteten Speisen sind heiß! Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Korbeinsatz bzw. der Schublade hantieren.**
10. Entnehmen Sie die Speisen.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Reinigung

ACHTUNG!

- ❒ Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile! Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
- ❒ Stromschlaggefahr! Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- ❒ Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.

1. Ziehen Sie die Schublade mit dem Korbeinsatz aus dem Gerät.
2. Drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff und ziehen Sie den Korbeinsatz am Griff aus der Schublade heraus.
3. Reinigen Sie die Schublade und den Korbeinsatz mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, die Schublade und den Korbeinsatz zuvor in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.

4. Reinigen Sie das Gehäuse, das innere des Schubladenfaches und die Heizelemente bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Bewahren Sie das Gerät nach der Reinigung an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	**Mögliche Ursache / Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses. • Haben Sie eine Gartemperatur eingestellt? • Haben Sie mit dem Timer eine Garzeit eingestellt? Das Gerät schaltet sich erst ein, wenn eine Zeit eingestellt wurde! **Hinweis**: Wenn Sie eine Garzeit unter drei Minuten einstellen möchten, müssen Sie den Timer erst einmal über die 3-Minuten-Marke drehen und ihn dann zurückstellen. • Ist die Schublade korrekt eingesetzt? Das Gerät funktioniert nur, wenn die Schublade korrekt eingesetzt wurde. • Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer auf die Position **0** stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen.
Das Gerät schaltet sich während des Betriebes selbsttätig aus.	• Das Gerät ist überhitzt. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Timer auf die Position **0** stellen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend KOMPLETT abkühlen.
Die Schublade mit dem Korbeinsatz lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.	• Ist der Korbeinsatz überfüllt? Füllen den Korbeinsatz maximal bis zu 2/3 mit Lebensmitteln.

Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart bzw. sind nicht fertig gegart.	• Die Lebensmittel wurden nicht in gleichmäßig große Stücke geschnitten. Achten Sie darauf, dass alle klein geschnittenen Lebensmittel ungefähr die gleiche Größe besitzen. • Der Korbeinsatz ist überfüllt. Verringern Sie die Lebensmittelmenge. • Bei einigen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten o. ä.) empfiehlt es sich, die Lebensmittel von Zeit zu Zeit durchzumengen, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Entnehmen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät. Entnehmen Sie den Korb aus der Schublade und schütteln Sie die Lebensmittel leicht durch, um sie durchzumengen. Setzen Sie anschließend die Schublade mit dem Korb wieder ein und setzen Sie den Garvorgang fort. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig, stellen Sie sie höher. • Die Zubereitungszeit ist zu kurz, passen Sie die Garzeit an. • Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten, erhalten Sie ein gleichmäßigeres Garergebnis, wenn Sie die Kartoffeln vor der Zubereitung im Gerät ca. fünf Minuten vorkochen.
Sie haben Pommes frites aus frischen Kartoffeln gemacht. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Verwenden Sie festkochende Kartoffeln. Junge Kartoffeln enthalten mehr Wasser und haben daher eine längere Garzeit und werden evtl. nicht ganz so knusprig. • Der Korbeinsatz ist zu voll, geben Sie weniger Kartoffeln in das Gerät. • Die Pommes frites sind zu dick geschnitten, schneiden Sie sie in dünnere Stücke. • Besprühen Sie die rohen Kartoffeln ggf. mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber, dadurch werden Sie knuspriger.
Sie haben Tiefkühl-Pommes frites zubereitet. Das Ergebnis ist nicht knusprig.	• Haben Sie Öl verwendet? Für die Zubereitung von Tiefkühlprodukten wird in der Regel **keine** Fettzugabe benötigt, da die meisten Tiefkühlprodukte bereits vorfrittiert sind!

Technische Daten

Modell:	HF-989
Artikelnummer:	Z 01940
Spannungsversorgung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistung:	1500 W
Temperaturbereich:	80 - 200 °C
Timer:	bis 30 Min.
Schutzklasse:	I

Entsorgung

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:
DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Alle Rechte vorbehalten.

Contents

Meaning of the Symbols in These Instructions ____ 14
Intended Use ____ 15
Safety Instructions ____ 15
- Health-Specific Safety Instructions ____ 15
- Correct Set-Up and Connection ____ 15
- Danger of Fire ____ 16
- Proper Use ____ 16

Items Supplied ____ 17
Device Overview ____ 17
Before Initial Use ____ 18
For Your Safety ____ 18
What You Should Note During Use... ____ 18
Use ____ 19
Cleaning ____ 21
Troubleshooting ____ 22
Technical Data ____ 23
Disposal ____ 23

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our hot-air fryer.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and store them in a safe place. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these instructions. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with! We reserve the right to modify the product, packaging or enclosed documentation at any time in conjunction with our policy of continuous development.

If you have any questions, contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de

Meaning of the Symbols in These Instructions

All safety instructions are identified with this symbol. Please read them carefully and comply with the safety instructions in order to prevent personal injury and damage to property.

Tips and recommendations are identified with this symbol.

Suitable for food use.

Intended Use

- ❒ The device is designed for grilling, defrosting and heating up food.
- ❒ **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**
- ❒ **The device is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!**
- ❒ The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ❒ The device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- ❒ Use the device only as described in the instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- ❒ This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this. Children may not play with the device. Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ❒ Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- ❒ The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. This also applies to normal wear and tear.

Safety Instructions

Health-Specific Safety Instructions

- ❒ The device may contain production residues. In order to avoid health hazards, clean the inside of the housing and all accessories before initial use (see the "Before Initial Use" and "Cleaning" chapters) and heat the device up for 15 minutes without any food in it.
- ❒ Clean the device after every use and keep it clean to prevent the formation of germs.

Correct Set-Up and Connection

- ❒ Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation!
- ❒ Make sure that children do not play with the device.
- ❒ Use the device only in closed rooms.
- ❒ Always set up the device with a clear space on all sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a dry, flat, solid and heat-resistant surface.
- ❒ Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves in order to avoid damage to the device.
- ❒ Never operate the device on a hob or in the vicinity of a gas source.

- ❒ In order to prevent electric shocks, place the device in a location in which the device itself, the mains cable and the plug cannot come into contact with water or other liquids. Should the device fall into water, switch off the power supply immediately.
- ❒ The device should never be set up or used in the vicinity of easily flammable materials (curtains, textiles, etc.).
- ❒ Only ever connect the device to a properly installed plug socket. The plug socket must also be readily accessible after connection. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- ❒ Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down. Never pull on the mains cable to move the device.
- ❒ Position the cable in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces.
- ❒ Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- ❒ Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- ❒ Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.

Danger of Fire

- ❒ Do not use the device if highly flammable gases are present in the air.
- ❒ Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- ❒ In the event of a fire: Do not put the fire out using water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.

Proper Use

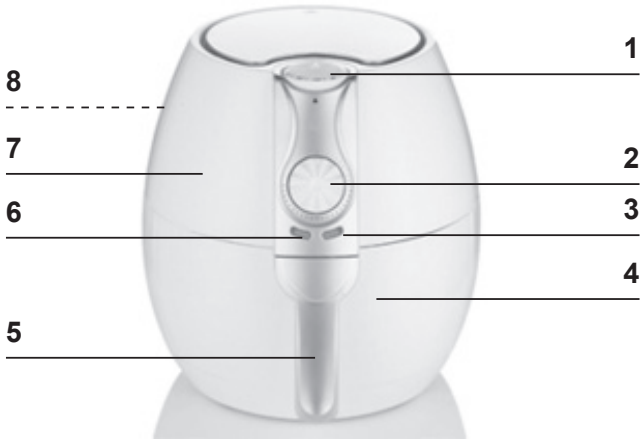
- ❒ Always check the device for damage before putting it into operation. If the device, the cable or the plug shows visible signs of damage, the device must not be used. Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped. You should then have it checked by an authorised service centre.
- ❒ Never attempt to repair an electrical device, a mains cable or a mains plug yourself, but always consult the nearest customer service department/specialist in order to ensure your own safety. In the event of any damage, contact our customer service department.
- ❒ Use only the accessory parts supplied by the manufacturer. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.
- ❒ Make sure that the drawer containing the basket insert is correctly inserted into the device before you switch on the device.
- ❒ Insert the drawer into the device only with the basket insert placed in it!
- ❒ Do not pull the drawer out of the device during operation. Always switch off the device before you remove the drawer from the device.
- ❒ Never leave the device unsupervised during operation!
- ❒ Make sure that children are not able to play with the device. When using the device near children, ensure that children do not touch the device or the cable.

- ❒ CAUTION: Danger of burns! The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and the control dials while the device is in use or immediately after it has been switched off. Only transport or store away the device after it has cooled down completely. Use suitable oven gloves when handling the device.
- ❒ CAUTION: Danger of scalding from hot steam! Keep your hands and head away from the ventilation slots. Hot steam emerges from the ventilation slots!
- ❒ CAUTION: Danger of scalding from heat, hot steam or condensation! We recommend using oven cloths or kitchen gloves if you want to remove food.
- ❒ Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- ❒ Never immerse the device, the mains cable or the mains plug in water or other liquids. If the device falls into water, turn off the power immediately.
- ❒ Remove the mains plug from the plug socket
  – when the device is not in use,
  – if a fault occurs while the device is in operation,
  – before a thunderstorm,
  – before you clean it.
- ❒ When you want to remove the mains plug from the socket, always pull the plug and never the cable.
- ❒ Never touch the device, the cable or the plug with wet hands.
- ❒ The device must not be moved during operation.
- ❒ Do not overfill the basket insert so that the food does not touch the heating element inside the device during use. Fill the basket insert no more than 2/3 full!

Items Supplied

- 1 hot-air fryer
- 1 drawer
- 1 basket insert

Device Overview



1 Temperature control (80°C – 200°C)
2 Timer (0 - 30 minutes)
3 Temperature control lamp
4 Drawer
5 Basket handle (basket insert on inside)
6 Operating lamp
7 Device housing
8 Ventilation slots on back of device

Not shown:

- Basket insert

Before Initial Use

CAUTION!

- ❒ Danger of suffocation! Keep children and animals away from the packaging material.
- ❒ Danger of burns! The device gets very hot during and after operation! When setting up the device, ensure that you select a location with enough clearance all around the device (at least 20 cm to the sides, 30 cm above it).

1. Unpack the device and check the items supplied to ensure they are complete (see the "Device Overview" chapter and the "Accessories" chapter) and for possible transport damage. If you find transport damage, do not use the device (!), but contact the customer service department immediately.
2. The device may contain production residues. To avoid harmful effects to your health, clean the inside of the housing and the accessories thoroughly before using them for the first time (see the "Cleaning" chapter).
3. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects. Make sure that the device is not accessible to children.
4. Insert the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt plug socket.
5. You should use the device for the first time without any food in it, as it may produce a small amount of smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the "Use" chapter). During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows!

For Your Safety

- The device is equipped with a safety mechanism which switches off the device automatically if it overheats during operation. If the device switches off automatically during operation, move the timer to the **0** position and remove the mains plug from the plug socket. Allow the device to cool down completely before you connect and use the device again.
- The device is equipped with an internal timer. Once the timer time which is set has elapsed, a beep sounds and the supply of heat is automatically switched off. To switch the device on again, the timer needs to be reset.
- The device switches off automatically when the drawer containing the basket insert is pulled out of the device. For your own safety, always switch the device off first by moving the timer to the 0 position before you remove the drawer from the device.

What You Should Note During Use...

- This device works with hot air. In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of chips and potato wedges made from fresh potatoes, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish).

- Generally it is not necessary to preheat the device. However, to be better able to determine when the food is cooked and when preparing food which has to be ready "on the dot", preheating is recommended. To preheat the device, use the temperature control to set the cooking temperature you want and use the timer to set a time of more than three minutes. When the temperature control lamp goes out (after around 3 minutes), the device has reached the set temperature. You can now cook your food.
- You generally do not require any oil to cook food. You can add oil to your food to enhance the taste by spraying your food with a little oil from the oil atomiser. In addition, you can also prepare marinated food or food in breadcrumbs.
- Cooking times are dependent on the size and quantity of the food and on the cooking temperature. However, in general the cooking times are shorter than in a conventional oven. Start with shorter cooking times and then adjust the cooking times to reflect your own personal taste.
- For the preparation of frozen products, please follow the time and temperature specifications of the manufacturer. To get a crispy result, never add fat when preparing mass-produced frozen products as they have generally already been pre-fried. The preparation time may be reduced slightly. You should check whether your food is already cooked before the stated cooking time has expired.
- For preparing homemade chips made from fresh potatoes, you should pay heed to a few tips:
  - Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy.
  - Wash the chopped-up potatoes with cold, clear water to remove any excess starch in the potatoes. **IMPORTANT**: Then thoroughly dry the potatoes. The less moisture is present, the crispier the chips will become.
  - The thinner the potatoes are chopped up, the crispier they will become.
  - If necessary, spray the uncooked potatoes with a little oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.
  - Preboiled potatoes will cook more evenly! Cut the potatoes into small sticks and preboil them for around five minutes. This will prevent your chips from being crispy on the outside but not fully cooked on the inside.
- With some food (e.g. chips, potato wedges etc.) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer from the device and shake the food about slightly to mix it all up. Then reinsert the drawer and continue the cooking process.

Use

CAUTION!

❒ **The device is not a conventional fryer in which food is deep-fried using oil. The device works with hot air! Do not fill the drawer containing the basket insert with fairly large amounts of cooking oil or deep-frying fat!**

❒ Danger of scalding! Hot steam may escape when the drawer is removed from the device. Keep your head and hands away from the danger zone above the drawer!

- ❒ Danger of injury! Hot air emerges from the ventilation slots. Be careful when operating the control panel or when removing the basket insert.
- ❒ The drawer, the basket insert and the cooked food are hot after the cooking process! Use oven gloves when removing the drawer containing the basket insert or removing the basket insert from the drawer!
- ❒ The drawer and the basket insert are hot after being removed from the device! Only ever put them down on a heat-resistant surface!
- ❒ The device switches off automatically when the drawer containing the basket insert is pulled out of the device. When the drawer is pushed back into the device, the device automatically switches back on. Always switch off the device when you are not using it by moving the timer to the 0 position to prevent it being switched on accidentally!
- ❒ Make sure that the drawer has been inserted correctly. The device cannot be switched on if the drawer is not inserted.
- ❒ Only use the drawer with the basket insert placed in it.
- ❒ Provide adequate ventilation while the device is in operation.
- ❒ Do not overfill the basket insert so that the hot air can circulate optimally inside the device. Fill the basket insert no more than 2/3 full.
- ❒ Do not place food in the basket insert wrapped in cling film or plastic bags.
- ❒ Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating elements of the device.

This device works with hot air. It is not a conventional fryer in which food is deep-fried using lots of oil! In general, you can prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. It is suitable, among other things, for hot-air grilling of fresh chips and potato wedges, for cooking frozen chips and other frozen convenience products, and for cooking all kinds of chopped up food (both fresh vegetables and fresh meat and fresh fish). For good results, also read through the "What You Should Note During Use..." chapter.

1. Place the device on a dry and heat-resistant flat surface at a safe distance from flammable objects.
2. Insert the mains plug into a properly installed 220 - 240 volt plug socket.
3. Insert the basket insert into the drawer. It must engage audibly.
4. Place the food which you wish to prepare into the basket insert.
5. Insert the drawer containing the basket insert into the device.
6. Use the temperature control to set a cooking temperature between 80°C and 200°C.
7. Use the timer to set a cooking time to start the cooking process. Set the timer to a time from 1 – 30 minutes. After the timer has been activated, the operating lamp lights up to indicate that the device has been switched on. The temperature control lamp also lights up as soon as the device starts heating up. **Please note**: The temperature control lamp goes out and lights up at regular intervals. This is not a malfunction. To maintain a constant temperature, the device heats up or the device stops the heating process at regular intervals. When the temperature control lamp is lit up, the device is in a heating phase; if the temperature control lamp goes out, the supply of heat is interrupted for a brief period.

8. When the set timer time has elapsed, a beep is heard and the supply of heat is automatically stopped. You can also move the timer to the 0 position manually to stop the cooking process at any time in order, for example, to mix food around or check whether the food is already fully cooked.

9. Pull the drawer containing the basket insert out of the device by holding the handle and place the drawer down on a heat-resistant, non-slip surface. Remove the basket insert from the drawer by pressing the release button on the handle (see picture) and pulling the basket insert up out of the drawer. **Caution - risk of burns! The basket insert, the drawer and the cooked food are hot! Use oven gloves when you handle the basket insert or the drawer.**
10. Remove the food.
11. Allow the device to cool down and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Clean the device after each use (see the "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on the device.

Cleaning

CAUTION!

- ❒ Danger of burns from hot device parts! Allow the device to cool down before cleaning it.
- ❒ Danger of electric shock! Remove the mains plug from the plug socket before doing any cleaning. Never immerse the device, the mains cable or plug in water. Never place the device in the dishwasher.
- ❒ Do not spray cleaning agents directly onto the device.
- ❒ Do not use any caustic or abrasive cleaning agents for cleaning. These can damage the surface. Do not use any metal objects.

1. Remove the drawer containing the basket insert from the device.
2. Press the release button on the handle and pull the basket insert by the handle up out of the drawer.
3. Clean the drawer and the basket insert with warm water and mild detergent. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the drawer and the basket insert in warm water and detergent beforehand.
4. Clean the housing, the inside of the drawer compartment and the heating elements if necessary with a damp cloth and mild detergent.
5. Store the device in a clean, dry place after cleaning.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check first of all whether you are able to rectify a problem yourself. Otherwise you should contact the customer service department. Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device does not work.	• Is the mains plug correctly inserted in the plug socket? • Is the plug socket defective? Try another plug socket. • Check the fuse of your mains connection. • Have you set a cooking temperature? • Have you used the timer to set a cooking time? The device only switches on once a time has been set! **Note**: If you wish to set a cooking time of under three minutes, you must first turn the timer to beyond the 3-minute mark and then set it back. • Has the drawer been inserted correctly? The device only works if the drawer has been inserted correctly. • The device has overheated. Switch off the device by moving the timer to the **0** position and pull the mains plug out of the plug socket. Then allow the device to cool down COMPLETELY.
The device switches itself off automatically during operation.	• The device has overheated. Switch off the device by moving the timer to the **0** position and pull the mains plug out of the plug socket. Then allow the device to cool down COMPLETELY.
The drawer containing the basket insert cannot be inserted into the device.	• Has the basket insert been overfilled? Fill the basket insert no more than 2/3 full with food.
You have prepared frozen chips. The result is not crispy.	• Have you used oil? For the preparation of frozen products, there is generally **no** need to add any fat as most frozen products are already prefried!
You have made chips from fresh potatoes. The result is not crispy.	• Use waxy potatoes. Young potatoes contain more water and therefore take longer to cook and it is possible that they may not go as crispy. • The basket insert is too full, place fewer potatoes into the device. • The chips are cut too thick, cut them into thinner pieces. • If necessary, spray the uncooked potatoes with a little oil from the oil atomiser as this will make them go crispier.

Problem	Possible cause / solution
The food has not been evenly cooked or is not fully cooked.	• The food was not cut up into pieces of equal size. Make sure that all of the pieces of food which you cut up small are of roughly the same size. • The basket insert is overfilled. Reduce the quantity of food. • With some food (e.g. chips, potato wedges etc.) it is advisable to mix the food around from time to time to obtain an even cooking result. To do this, remove the drawer from the device. Remove the basket from the drawer and shake the food about slightly to mix it all up. Then reinsert the drawer with the basket and continue the cooking process. • The temperature chosen is too low, turn it up to a higher setting. • The preparation time is too short, adjust the cooking time. • If you are preparing chips from fresh potatoes, you obtain a more even cooking result if you preboil the potatoes for around five minutes before cooking them in the device.

Technical Data

Model:	HF-989
Article number:	Z 01940
Voltage supply:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Power:	1500 W
Temperature range:	80 - 200°C
Timer:	Up to 30 min.
Protection class:	I

Disposal

The packaging material is recyclable. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.

Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.

You can obtain more information from your local authorities.

Customer Service / Importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

All rights reserved.

FR

Contenu

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi 24
Utilisation conforme 25
Consignes de sécurité 25
- Consignes de sécurité du point de vue sanitaire 25
- Installation et branchement corrects 25
- Risque d'incendie 26
- Utilisation correcte 26

Composition 28
Vue générale de l'appareil 28
Avant la première utilisation 28
Pour votre sécurité 29
Ce que vous devez respecter lors de l'utilisation... 29
Utilisation 30
Nettoyage 32
Dépannage 33
Caractéristiques techniques 34
Mise au rebut 35

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi notre friteuse à chaleur tournante.

Nous vous recommandons de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une autre personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient ! Dans le cadre du développement continuel de nos produits, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment le produit, son emballage ainsi que la documentation jointe.

Pour toute question, contactez le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Interprétation des symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Ce symbole attire l'attention sur toutes les consignes de sécurité. Lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.

Ce symbole signale les conseils et les recommandations.

Pour usage alimentaire.

Utilisation conforme

- ❒ L'appareil est prévu pour faire griller, décongeler et réchauffer les aliments.
- ❒ **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec le panier de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- ❒ **L'appareil n'est pas conçu pour la préparation de plats liquides comme les soupes, les sauces ou les plats uniques en sauce.**
- ❒ L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- ❒ L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- ❒ Utilisez cet appareil uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- ❒ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- ❒ Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité du point de vue sanitaire

- ❒ Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement avant la première utilisation l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires (voir paragraphes « Avant la première utilisation » et « Nettoyage ») et faites chauffer l'appareil pendant 15 minutes sans denrées à l'intérieur.
- ❒ Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et gardez-le propre afin d'éviter toute formation de germes.

Installation et branchement corrects

- ❒ Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- ❒ Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil !
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.

- ❒ Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- ❒ Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four.
- ❒ En prévention des électrocutions, choisissez l'emplacement de manière à ce que l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ L'appareil ne devrait jamais être installé ni utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles, etc.).
- ❒ N'utilisez pas l'appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- ❒ Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- ❒ Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber. Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- ❒ Faites cheminer le cordon de sorte qu'il ne soit ni pincé, ni coincé et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ❒ N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.
- ❒ Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- ❒ Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40°C.

Risque d'incendie

- ❒ N'utilisez pas l'appareil en présence de gaz facilement inflammables dans l'atmosphère.
- ❒ Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- ❒ En cas d'incendie : ne tentez pas d'éteindre l'incendie avec de l'eau ! Étouffez les flammes à l'aide d'une couverture résistante au feu ou d'un extincteur approprié.

Utilisation correcte

- ❒ Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même présente des dommages apparents. N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement ou s'il est tombé. Faites-le contrôler par un service de maintenance agréé.
- ❒ N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil électrique, un cordon d'alimentation ou une fiche. Pour ne pas encourir de risques, veuillez vous adresser au

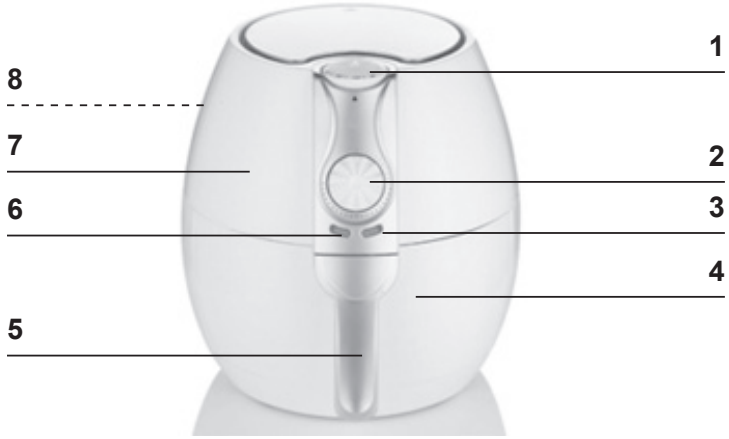
service après-vente / revendeur spécialisé le plus proche de chez vous. En cas de panne, contactez le service après-vente.

- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- ❒ Veillez à ce que le tiroir avec le panier soient correctement en place dans l'appareil avant de nettoyer ce dernier.
- ❒ Placez le tiroir dans l'appareil uniquement lorsqu'il est garni du panier.
- ❒ Ne retirez pas le tiroir de l'appareil en cours de fonctionnement ! Arrêtez toujours l'appareil avant d'en retirer le tiroir.
- ❒ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche !
- ❒ Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Lors de l'utilisation à proximité d'enfants, veillez à ce que ceux-ci ne puissent toucher ni l'appareil ni son cordon.
- ❒ ATTENTION, risque de brûlures ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être touchés. Procédez au transport et au nettoyage de l'appareil seulement après son refroidissement. Utilisez un gant de cuisine approprié pour manipuler l'appareil.
- ❒ ATTENTION, risque de brûlures dues à la vapeur chaude ! Tenez les mains et la tête éloignés des fentes d'aération. De la vapeur brûlante s'en échappe !
- ❒ ATTENTION, risque de brûlures dues à la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation ! Nous recommandons l'emploi de maniques ou de gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de l'appareil.
- ❒ Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. S'il arrivait que l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique.
- ❒ Débranchez la prise de l'appareil
  - – lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - – en cas de défaillance pendant le fonctionnement de l'appareil ;
  - – avant un orage ;
  - – avant de le nettoyer.
- ❒ Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon.
- ❒ Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche avec les mains humides.
- ❒ Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ❒ Veillez pendant l'utilisation à ne pas trop remplir le panier de sorte que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance thermique logée à l'intérieur de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.

Composition

- 1 friteuse à chaleur tournante
- 1 tiroir
- 1 panier

Vue générale de l'appareil



1 Thermostat (80°C - 200°C)
2 Minuterie (0 - 30 minutes)
3 Témoin de contrôle de température
4 Tiroir
5 Poignée du panier (panier à l'intérieur)
6 Témoin lumineux indicateur de l'état de marche
7 Châssis de l'appareil
8 Fentes d'aération au dos de l'appareil

Sans illustration :

- Panier

Avant la première utilisation

ATTENTION !

❒ Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Risque de suffocation !

❒ Risque de brûlure ! L'appareil devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à choisir un endroit avec une place suffisante tout autour de l'appareil (au moins 20 cm sur les côtés, et 30 cm sur le haut).

1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que la composition est complète (voir paragraphe « Vue générale de l'appareil » et paragraphe « Accessoires») et qu'il ne présente pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages subis au cours du transport, n'utilisez pas l'appareil mais contactez immédiatement le service après-vente.

2. Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement l'intérieur de la cuve ainsi que tous les accessoires avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »).
3. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable. Veillez à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants !
4. Branchez la fiche sur une prise en 220 - 240 V installée de façon réglementaire.
5. Vous devriez effectuer la première mise en service à vide, donc sans aliments, en raison du faible dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe « Utilisation »). Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte !

Pour votre sécurité

- L'appareil est doté d'un mécanisme de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas de surchauffe survenant en cours de fonctionnement. Si l'appareil s'arrête automatiquement en cours de fonctionnement, placez la minuterie sur la position **0** et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez l'appareil entièrement refroidir avant de le rebrancher et de le réutiliser.
- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Une fois que la durée programmée sur la minuterie s'est écoulée, un signal sonore retentit et la friteuse s'arrête automatiquement de chauffer. Pour réenclencher l'appareil, il faut réinitialiser la minuterie.
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir et son panier sont extraits de l'appareil. Pour votre propre sécurité, éteignez toujours l'appareil en plaçant la minuterie sur la position 0 avant d'extraire le tiroir de l'appareil.

Ce que vous devez respecter lors de l'utilisation...

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais).
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour les plats nécessitant une « cuisson à point », vous devrez néanmoins préchauffer le four afin de définir plus précisément le moment de cuisson à point. Pour faire préchauffer le four, placez le thermostat sur la température de cuisson souhaitée et sélectionnez sur la minuterie une durée supérieure à trois minutes. Lorsque le témoin lumineux de température s'éteint (au bout d'env. 3 minutes), l'appareil a atteint la température programmée. Vous pouvez alors commencer la cuisson de vos plats.
- La préparation des aliments ne requiert en général pas d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile à vos plats à l'aide d'un vaporisateur pour en relever le goût. Vous pouvez également préparer des plats marinés ou panés.

- Les temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. En général, les temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et ajustez-les ensuite selon votre goût personnel.
- En ce qui concerne les produits congelés, suivez les préconisations de temps et de température du fabricant. Pour obtenir un résultat croustillant, n'ajoutez jamais de corps gras à la préparation des produits surgelés industriels, ceux-ci étant en règle générale déjà préfrits. Le temps de préparation devra éventuellement être revu un peu à la baisse. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les aliments sont déjà cuits.
- Pour la préparation de frites maison faites à partir de pommes de terre fraîches, tenez compte des conseils suivants :
  – Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes.
  – Lavez les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. **IMPORTANT** : séchez ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
  – Plus les pommes sont coupées finement, plus elles seront craquantes.
  – Vaporisez les pommes de terres crues éventuellement d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
  – Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Ainsi, mieux vaut couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire env. cinq minutes. Vous éviterez de la sorte que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais qu'elles ne soient pas complètement cuites à cœur.
- Pour certaines denrées (par ex. les frites, les quartiers de pommes de terre, et autres), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson régulière. Retirez à cet effet le tiroir de l'appareil et secouez légèrement les ingrédients pour les mélanger. Remettez ensuite le tiroir en place et poursuivez la cuisson.

Utilisation

ATTENTION !

- ❒ **Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. Cet appareil fonctionne à chaleur tournante ! Ne remplissez pas le tiroir avec le panier de trop grandes quantités d'huile végétale ou de graisse de friture !**
- ❒ Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lors du retrait du tiroir. Tenez votre tête et vos mains hors de la zone de danger située au-dessus du tiroir.
- ❒ Risque de blessure ! De l'air chaud se dégage des fentes d'aération. Soyez prudent lorsque vous programmez le panneau de commande ou que vous extrayez le panier.
- ❒ Le tiroir, le panier et les aliments préparés sont chauds en fin de cuisson. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le tiroir et son panier ou lorsque vous extrayez le panier du tiroir !

- ❒ Le tiroir et le panier sont chauds lorsqu'ils sortent de l'appareil ! Posez-les uniquement sur des supports résistants à la chaleur !
- ❒ L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le tiroir et son panier sont extraits de l'appareil. Lorsque le tiroir est à nouveau en place dans l'appareil, ce dernier s'enclenche à nouveau automatiquement. Arrêtez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez plus en plaçant la minuterie sur la position 0 pour éviter toute remise en route fortuite !
- ❒ Veillez à ce que le tiroir soit correctement en place. L'appareil ne s'enclenche pas si le tiroir n'a pas été correctement mis en place :
- ❒ Le tiroir s'utilise uniquement lorsqu'il est garni de son panier !
- ❒ Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- ❒ Ne remplissez pas trop le panier de sorte que l'air chaud puisse circuler de façon optimale au sein de l'appareil. Remplissez le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité !
- ❒ Ne mettez pas dans le panier des aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- ❒ Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.

Cet appareil fonctionne à chaleur tournante. Cet appareil n'est pas une friteuse ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à l'huile. D'une façon générale, il permet de cuisiner tous les aliments se préparant également dans un four à chaleur tournante traditionnel. Il convient par ex. parfaitement pour préparer des frites et des quartiers de pommes de terre fraîches ou congelées, ainsi que d'autres produits finis surgelés, tout comme n'importe quelle denrée de petite taille (qu'il s'agisse de légumes frais ou de viandes et poissons frais). Pour obtenir de bons résultats, veuillez également lire les instructions du paragraphe « Ce que vous devez respecter lors de l'utilisation... ».

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et insensible à la chaleur, à une distance suffisante de tout objet inflammable.
2. Branchez la fiche sur une prise en 220 - 240 V installée de façon réglementaire.
3. Placez le panier dans le tiroir. Il doit s'enclencher en produisant un déclic audible.
4. Mettez les aliments à préparer dans le panier.
5. Placez le tiroir dans l'appareil, garni de son panier.
6. Réglez à l'aide du thermostat une température de cuisson entre 80°C et 200°C.
7. Programmez à l'aide de la minuterie un temps de préparation afin de lancer la cuisson. Réglez la minuterie sur une durée de 1 à 30 minutes. Après activation de la minuterie, le témoin lumineux indicateur de l'état de marche s'allume pour signaler que l'appareil est enclenché. Le témoin lumineux indicateur de température s'allume également dès que l'appareil commence à chauffer. **Veuillez noter** : le témoin lumineux indicateur de température s'éteint et s'allume à intervalles réguliers. Ceci n'est pas une malfonction. Afin de maintenir une température constante, l'appareil chauffe ou interrompt la procédure de chauffe à intervalles réguliers. Lorsque le témoin lumineux indicateur de température s'allume, l'appareil se trouve en phase de chauffe ; lorsque le témoin s'éteint, le four s'arrête brièvement de chauffer.

8. Une fois le temps de la minuterie écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête automatiquement de chauffer. Vous pouvez également placer la minuterie manuellement sur la position 0 afin d'interrompre la cuisson quand vous le souhaitez, par exemple pour mélanger les aliments ou bien contrôler s'ils sont déjà cuits à souhait.

9. Extrayez de l'appareil le tiroir avec le panier en utilisant la poignée et posez le tout sur un support antidérapant et résistant à la chaleur. Retirez le panier du tiroir en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée (voir photo) et extrayez le panier du tiroir par le haut. **Attention, risque de brûlure ! Le panier, le tiroir et les aliments préparés sont chauds ! Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier et le tiroir.**
10. Ôtez les aliments.
11. Laissez l'appareil refroidir et retirez la fiche de la prise de courant.
12. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (voir paragraphe « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Nettoyage

ATTENTION !

- ❒ Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil ! Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
- ❒ Risque d'électrocution ! Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle !
- ❒ Ne pulvérisez pas de détergent directement sur l'appareil.
- ❒ N'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets métalliques.

1. Retirez le tiroir de l'appareil, garni de son panier.
2. Appuyez sur la touche de déverrouillage située sur la poignée et retirez le panier du tiroir à l'aide de la poignée.
3. Nettoyez le tiroir et le panier avec un produit vaisselle doux et de l'eau chaude. En cas d'encrassement tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable le tiroir et le panier dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Au besoin, nettoyez le châssis, l'intérieur du logement du tiroir et les résistances thermiques avec un chiffon humide et un détergent doux.
5. Après le nettoyage, rangez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. Sinon, contactez le service après-vente. N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	**Cause possible / solution**
L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ? • La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant. • Contrôlez le fusible du secteur. • Avez-vous réglé une température de cuisson ? • Avez-vous réglé un temps de cuisson à l'aide de la minuterie ? L'appareil ne s'enclenche que lorsqu'ne durée a été programmée ! **Remarque** : si vous souhaitez programmer un temps de cuisson inférieur à trois minutes, vous devez d'abord amener la minuterie sur la marque des trois minutes puis la ramener en arrière. • Le tiroir est-il correctement en place ? L'appareil fonctionne uniquement lorsque le tiroir est correctement en place. • L'appareil est en surchauffe. Arrêtez l'appareil en amenant la minuterie en position **0** et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez ensuite refroidir INTÉGRALEMENT l'appareil.
L'appareil s'arrête de lui-même en cours de fonctionnement.	• L'appareil est en surchauffe. Arrêtez l'appareil en amenant la minuterie en position **0** et retirez la fiche de la prise de courant. Laissez ensuite refroidir INTÉGRALEMENT l'appareil.
Le tiroir et son panier ne rentrent pas dans l'appareil.	• Le panier est-il trop rempli ? Remplissez d'aliments le panier au maximum jusqu'aux 2/3 de sa capacité.

Problème	Cause possible / solution
Les aliments ne sont pas cuits de façon uniforme ou leur cuisson n'est pas terminée.	• Les aliments n'ont pas été coupés en morceaux de taille égale. Veillez à ce que tous les aliments en petits morceaux soient approximativement de la même taille. • Le panier est surchargé. Diminuez la quantité d'aliments. • Pour certaines denrées (par ex. les frites, les quartiers de pommes de terre, et autres), il est recommandé de mélanger les ingrédients de temps à autres pour assurer une cuisson régulière. Extrayez à cet effet le tiroir de l'appareil. Retirez le panier du tiroir et secouez légèrement les ingrédients pour les mélanger. Remettez ensuite le tiroir et son panier en place et poursuivez la cuisson. • La température sélectionnée est trop basse, augmentez-la. • Le temps de préparation est trop court, modifiez le temps de cuisson en conséquence. • Lorsque vous préparez des frites avec des pommes de terre fraîches, le résultat de cuisson sera plus homogène si vous faites précuire env. cinq minutes les pommes de terre avant de les faire frire.
Vous avez fait des frites maison. Elles ne sont pas croustillantes.	• Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes. • Le panier est trop plein, mettez moins de pommes de terre dans l'appareil. • Les frites sont trop épaisses, coupez-les plus finement. • Vaporisez les pommes de terres crues éventuellement d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillantes.
Vous avez préparé des frites surgelées. Elles ne sont pas croustillantes.	• Avez-vous ajouté de l'huile ? La préparation de produits surgelés ne requiert en règle générale **pas** d'apport de corps gras, la plupart des produits surgelés étant déjà préfrits !

Caractéristiques techniques

Modèle :	HF-989
Référence article :	Z 01940
Tension d'alimentation :	220 - 240 V ~ 50 Hz
Puissance :	1500 W
Plage de température :	80 - 200°C
Minuterie :	jusqu'à 30 minutes
Classe de protection :	I

Mise au rebut

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*)Appel payant.

Tous droits réservés.

Inhoud

Betekenis van de symbolen in deze handleiding 36
Doelmatig gebruik 37
Veiligheidsaanwijzingen 37
Gezondheidsspecifeke veiligheidsaanwijzingen 37
Juiste wijze van opstelling en aansluiting 37
Brandgevaar 38
Juist gebruik 38
Leveringsomvang 39
Apparaatoverzicht 40
Vóór het eerste gebruik 40
Voor uw veiligheid 41
Waar u tijdens het gebruik op moet letten... 41
Gebruik 42
Reinigen 44
Storingen verhelpen 45
Technische gegevens 47
Afvoeren 47

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van onze heteluchtfriteuse.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze goed te bewaren. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen! In het kader van een voortdurende verdere ontwikkeling behouden wij ons het recht voor, product, verpakking of bijliggende gebruikershandleiding op elk moment te wijzigen.

Mocht u vragen hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Betekenis van de symbolen in deze handleiding

Alle veiligheidsaanwijzingen zijn voorzien van dit symbool. Lees deze aandachtig door en houdt u zich aan de veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.

Tips en adviezen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Geschikt voor levensmiddelen.

Doelmatig gebruik

- ❒ Het apparaat is bedoeld voor het grillen, ontdooien en opwarmen van levensmiddelen.
- ❒ **Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- ❒ **Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of eenpansgerechten!**
- ❒ Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ❒ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- ❒ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ❒ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ❒ Alle gebreken die zijn ontstaan door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen, zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsaanwijzingen

Gezondheidsspecifeke veiligheidsaanwijzingen

- ❒ Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, moet u de binnenzijde van de behuizing en alle toebehoren grondig reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk ‘Vóór het eerste gebruik’ en ‘Reinigen’) en warm het apparaat 15 minuten zonder inhoud op.
- ❒ Reinig het apparaat na elk gebruik en houd het schoon, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen.

Juiste wijze van opstelling en aansluiting

- ❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar!
- ❒ Let erop dat kinderen niet spelen met het apparaat.
- ❒ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.

- ❒ Plaats het apparaat altijd met een vrije ruimte naar alle kanten (minimaal 20 cm) en een vrije ruimte naar boven (minimaal 30 cm) toe op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond.
- ❒ Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- ❒ Om stroomstoten te vermijden zet u het apparaat op een plaats waar het apparaat, het netsnoer en de stekker niet met water of andere vloeistoffen in contact kan komen. Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- ❒ Het apparaat mag nooit worden geplaatst en gebruikt in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiele producten etc.).
- ❒ Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- ❒ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- ❒ Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Trek nooit aan het netsnoer om het apparaat te verplaatsen.
- ❒ Leg het snoer zo, dat het niet bekneld kan raken of kan knikken en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- ❒ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- ❒ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- ❒ Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.

Brandgevaar

- ❒ Gebruik het apparaat niet wanneer er licht ontvlambare gassen in de lucht aanwezig zijn.
- ❒ Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- ❒ Bij brand: niet met water blussen! Doof vlammen met een blusdeken of met een geschikte brandblusser.

Juist gebruik

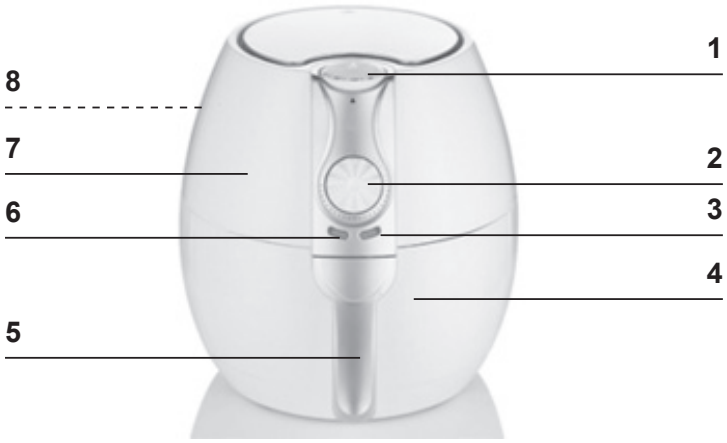
- ❒ Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Wanneer het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet nadat het een storing had of gevallen is. Laat het dan door een geautoriseerd servicecentrum controleren.
- ❒ Probeer nooit een elektrisch apparaat, een netsnoer of een netstekker zelf te repareren, maar neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice/vakman, om de eigen veiligheid te waarborgen. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice.

- ❒ Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- ❒ Let erop dat de schuiflade met de mand correct in het apparaat is geplaatst voordat u het apparaat inschakelt.
- ❒ Plaats de schuiflade alleen met de geplaatste mand in het apparaat!
- ❒ Trek de schuiflade niet tijdens het bedrijf uit het apparaat. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.
- ❒ Laat het apparaat tijdens bedrijf nooit zonder toezicht!
- ❒ Zorg ervoor dat kinderen niet kunnen spelen met het apparaat. Bij gebruik in de buurt van kinderen dient u erop te letten, dat kinderen noch het apparaat noch het snoer kunnen aanraken.
- ❒ OPGELET Verbrandingsgevaar! Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de regelaars aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Het apparaat uitsluitend transporteren of opbergen wanneer het volledig is afgekoeld. Gebruik geschikte keukenhandschoenen wanneer u het apparaat hanteert.
- ❒ LET OP Verbrandingsgevaar door hete stoom! Houd handen en hoofd uit de buurt van de ventilatiesleuven. Uit de ventilatiesleuven ontsnapt hete stoom!
- ❒ OPGELET Verbrandingsgevaar door hitte, hete damp of condenswater! Wij raden het gebruik aan van pannenlappen of keukenhandschoenen, wanneer u de etenswaren eruit wilt halen.
- ❒ Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of in het apparaat.
- ❒ Dompel het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Als het apparaat in het water valt, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer.
- ❒ Trek de netstekker uit de contactdoos,
  - – wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - – wanneer zich tijdens het gebruik een storing voordoet,
  - – vóór een onweersbui,
  - – voordat u het gaat reinigen.
- ❒ Trek, als u de netstekker uit de contactdoos wilt trekken, altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- ❒ Raak het apparaat, het snoer of de stekker nooit aan met vochtige handen.
- ❒ Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- ❒ Vul de mand niet te vol zodat de etenswaren tijdens het gebruik niet in aanraking komen met het verwarmingselement in het binnenste van het apparaat. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit!

Leveringsomvang

- 1 heteluchtfriteuse
- 1 schuiflade
- 1 mand

Apparaatoverzicht



1 Temperatuurregelaar (80 °C – 200 °C)
2 Timer (0 – 30 minuten)
3 Temperatuurcontrolelampje
4 Schuiflade
5 Mandgreep (mand inwendig)
6 Bedrijfslampje
7 Behuizing van het apparaat
8 Ventilatiesleuven aan achterzijde apparaat

Niet afgebeeld:

- Mand

Vóór het eerste gebruik

OPGELET!

❒ Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar!

❒ Verbrandingsgevaar! Het apparaat is tijdens de werking en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het apparaat op, een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen (aan de zijkanten minimaal 20 cm, naar boven 30 cm).

1. Pak het apparaat uit en controleer of de levering compleet is (zie hoofdstuk ‘Apparaatoverzicht’ en hoofdstuk ‘Toebehoren’) en geen transportschade heeft opgelopen. Gebruik het apparaat niet (!), maar wendt u zich onmiddellijk tot de klantenservice wanneer u transportschade constateert.
2. Er kunnen productieresten zijn achtergebleven op het apparaat. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de binnenzijde van de behuizing en de toebehoren grondig te reinigen vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk ‘Reinigen’).
3. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen. Let erop dat het apparaat niet toegankelijk mag zijn voor kinderen.
4. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos.
5. De eerste ingebruikneming dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatinglaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling

kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten zonder inhoud opwarmen op de hoogste temperatuurstand (zie hoofdstuk 'Gebruik'). Zorg daarbij voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen!

Voor uw veiligheid

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat het apparaat automatisch uitschakelt bij oververhitting tijdens de werking. Mocht het apparaat tijdens de werking worden uitgeschakeld, zet u de timer op stand **0** en trekt u de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het apparaat opnieuw aansluit en gebruikt.
- Het apparaat is voorzien van een interne timer (tijdschakelaar). Na afloop van de ingeschakelde timer-tijd klinkt er een signaaltoon en de warmtetoevoer wordt automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat opnieuw in te schakelen moet de timer nieuw worden ingesteld.
- Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade met de mand uit het apparaat wordt getrokken. Schakel het apparaat voor uw eigen veiligheid altijd eerst uit door de timer op stand 0 te zetten voordat u de schuiflade uit het apparaat haalt.

Waar u tijdens het gebruik op moet letten...

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven laten bereiden. Het is o.a. geschikt voor het met hete lucht grillen van pommes frites en aardappelpartjes uit verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren pommes frites en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis).
- Over het algemeen is het niet nodig om het apparaat voor te verwarmen. Bij het bereiden van etenswaren met een zeer nauwkeurige gaartijd is het toch aan te raden om het apparaat voor te verwarmen om de gaartijd exact te kunnen vaststellen. Om het apparaat voor te verwarmen stelt u met de temperatuurregelaar de gewenste gaartemperatuur in en met de timer een tijd van meer dan drie minuten. Wanneer het temperatuurcontrolelampje uitgaat (na ca. 3 minuten) heeft het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Nu kunt u uw gerechten bereiden.
- U benodigt voor de bereiding van de etenswaren normaal gesproken geen olie. U kunt olie als smaakmaker toevoegen aan uw etenswaren door uw levensmiddelen met een beetje olie te besproeien uit de olieverstuiver. Bovendien kunt u ook gemarineerde of gepaneerde levensmiddelen bereiden.
- Gaartijden zijn afhankelijk van de grootte alsook van de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Over het algemeen zijn de gaartijden echter korter dan in een gewone oven. Begin met kortere gaartijden en pas de gaartijden achteraf aan uw persoonlijke smaak aan.
- Voor het bereiden van diepvriesproducten houdt u zich het beste aan de tijd- en temperatuurgegevens van de producent. Voor het verkrijgen van een knapperig resultaat, voegt u bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten nooit vet toe omdat deze meestal zijn voorgefrituurd. De bereidingstijd kan iets korter

zijn. Test vóór het verstrijken van de aangegeven gaartijd, of uw etenswaren al zijn doorgegaard.

- Voor de bereiding van zelfgemaakte pommes frites uit verse aardappelen moet u enkele tips opvolgen:
  – Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig.
  – Was de gesneden aardappelen met koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. **BELANGRIJK**: droog de aardappelen vervolgens goed af. Hoe minder vocht aanwezig is, hoe knapperiger de pommes frites worden.
  – Hoe dunner de aardappelen zijn gesneden, hoe knapperiger ze worden.
  – Besproei de rauwe aardappelen eventueel met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
  – Voorgekookte aardappelen garen gelijkmatiger! Snijd de aardappelen in staafjes en kook ze ca. vijf minuten voor. Zo voorkomt u dat uw pommes frites van buiten weliswaar knapperig zijn maar van binnen nog niet compleet zijn doorgegaard.
- Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. pommes frites, aardappelpartjes e.d.) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatige garing. Haal daartoe de schuiflade uit het apparaat en schud de levensmiddelen een beetje om ze te mengen. Plaats de schuiflade weer terug en ga verder met het garingsproces.

Gebruik

OPGELET!

- ❒ **Het apparaat is geen gewone friteuse waarin met olie levensmiddelen worden gefrituurd. Het apparaat werkt met hete lucht! Vul de schuiflade met de mand niet met grotere hoeveelheden olie of frituurvet!**
- ❒ Verbrandingsgevaar! Hete stoom kan bij verwijdering van de schuiflade uit het apparaat ontsnappen. Houd hoofd en handen uit de gevarenzone boven de schuiflade!
- ❒ Gevaar voor verwondingen! Er treedt hete lucht uit de ventilatiesleuven. Wees voorzichtig, wanneer u gebruik maakt van het bedieningspaneel of wanneer u de mand verwijdert.
- ❒ De schuiflade, de mand en de bereide levensmiddelen zijn heet na de garing! Gebruik keukenhandschoenen wanneer u de schuiflade met de mand verwijdert resp. de mand uit de schuiflade verwijdert!
- ❒ De schuiflade en de mand zijn heet na verwijdering uit het apparaat! Plaats ze uitsluitend op een hittebestendige ondergrond!
- ❒ Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de schuiflade met de mand uit het apparaat wordt getrokken. Wordt de schuiflade weer in het apparaat geschoven, wordt het apparaat automatisch weer ingeschakeld. Schakel het apparaat altijd uit wanneer u het niet gebruikt door de timer op stand 0 te zetten, om onbedoeld inschakelen te voorkomen!
- ❒ Let erop dat de schuiflade correct werd geplaatst! Het apparaat laat zich niet inschakelen wanneer de schuiflade niet is geplaatst.

- ❒ Gebruik de schuiflade slechts met een geplaatste mand!
- ❒ Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.
- ❒ Vul de mand niet te vol zodat de hete lucht optimaal in het binnenste van het apparaat kan circuleren. Vul de mand maximaal tot 2/3 van zijn capaciteit.
- ❒ Levensmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in de mand leggen.
- ❒ Let erop dat de etenswaren die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.

Dit apparaat werkt met hete lucht. Het is geen gewone friteuse waarin levensmiddelen met veel olie worden gefrituurd! In het algemeen laten zich alle etenswaren bereiden die zich ook in een gewone convectieoven laten bereiden. Het is geschikt o.a. voor het met hete lucht grillen van pommes frites en aardappelpartjes, voor de bereiding van diepgevroren pommes frites en andere diepgevroren kant-en-klare producten en voor de bereiding van allerlei soorten fijngesneden levensmiddelen (zowel verse groente als vers vlees en verse vis). Voor goede resultaten dient u ook het hoofdstuk ‘Waar u tijdens het gebruik op moet letten... ’ door te lezen.

1. Plaats het apparaat op een droge en hittebestendige, vlakke ondergrond met voldoende afstand tot brandbare voorwerpen.
2. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geïnstalleerde 220 - 240 V-contactdoos.
3. Plaats de mand in de schuiflade. Hij moet hoorbaar vastklikken.
4. Vul de levensmiddelen, die u wilt bereiden, in de mand.
5. Plaats de schuiflade met de mand in het apparaat.
6. Stel met de temperatuurregelaar een gaartemperatuur in tussen 80 °C en 200 °C.
7. Stel met de timer een bereidingstijd in om de garing te starten. Stel de timer in op een tijd van 1 – 30 minuten. Na activering van de timer gaat het bedrijfslampje branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Bovendien gaat het temperatuurcontrolelampje branden zodra het apparaat begint met opwarmen. **Let op a.u.b.:** het temperatuurcontrolelampje gaat uit en gaat regelmatig weer aan. Dit is geen storing. Voor het aanhouden van een constante temperatuur verwarmt het apparaat resp. onderbreekt het apparaat het opwarmproces regelmatig. Wanneer het temperatuurcontrolelampje brandt, bevindt zich het apparaat in een opwarmfase, gaat het temperatuurcontrolelampje uit, werd de warmtetoevoer kortstondig onderbroken.
8. Wanneer de ingestelde timertijd is afgelopen, klinkt er een signaaltoon en het verwarmen wordt automatisch onderbroken. U kunt de timer ook handmatig op stand 0 zetten om de garing op elk moment te onderbreken om bijvoorbeeld levensmiddelen door te mengen of om te controleren of de levensmiddelen al gaar zijn.

9. Trek de schuiflade met de mand aan de greep uit het apparaat en plaats de schuiflade op een hittebestendige, stroeve ondergrond. Haal de mand uit de schuiflade door op de ontgrendelingsknop te drukken (zie afbeelding) en de mand naar boven uit de schuiflade te trekken. **Voorzichtig! Verbrandingsgevaar! De mand, de schuiflade en de bereide etenswaren zijn heet! Gebruik keukenhandschoenen wanneer u de mand resp. de schuiflade hanteert.**

10. Verwijder de etenswaren.
11. Laat het apparaat afkoelen en trek de netstekker uit de contactdoos.
12. Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk ‘Reinigen’). Laat geen etensresten opdrogen.

Reinigen

OPGELET!

- ❒ Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen! Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
- ❒ Gevaar van een elektrische schok! Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos. Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water. Reinig het apparaat nooit in de vaatwasser.
- ❒ Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
- ❒ Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.

1. Trek de schuiflade met de mand uit het apparaat.
2. Druk op de ontgrendelingsknop bij de greep en trek de mand bij de greep uit de schuiflade.
3. Reinig de schuiflade en de mand met warm water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de schuiflade en de mand van tevoren in warm water met afwasmiddel in te weken.
4. Reinig de behuizing, het binnenste van het schuifladevak en de verwarmingselementen zo nodig met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
5. Bewaar het apparaat na de reiniging op een schone, droge plaats.

Storingen verhelpen

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen. Neem in andere gevallen contact op met de klantenservice. Probeer niet om een defect apparaat zelf te repareren!

Probleem	**Mogelijke oorzaak / oplossing**
Het apparaat werkt niet.	• Zit de netstekker goed in de contactdoos? • Is de contactdoos defect? Probeer een andere contactdoos. • Controleer de zekering van uw netaansluiting. • Hebt u een gaartemperatuur ingevoerd? • Hebt u met de timer een gaartijd ingesteld? Het apparaat wordt pas ingeschakeld wanneer er een tijd werd ingesteld! **Aanwijzing**: wanneer u een gaartijd van minder dan drie minuten wilt inschakelen, moet u de timer eerst een keer over de 3-minuten-markering draaien en hem dan terugzetten. • Is de schuiflade correct geplaatst? Het apparaat werkt alleen wanneer de schuiflade correct werd geplaatst. • Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit door de timer in stand **0** te zetten en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.
Het apparaat schakelt zich tijdens het bedrijf vanzelf uit.	• Het apparaat is oververhit. Schakel het apparaat uit door de timer in stand **0** te zetten en trek de netstekker uit de contactdoos. Laat het apparaat vervolgens VOLLEDIG afkoelen.
De schuiflade met de mand laat zich niet in het apparaat plaatsen.	• Is de mand te vol? Vul de mand maximaal met 2/3 aan levensmiddelen.

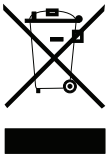
Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
De levensmiddelen zijn niet gelijkmatig gegaard resp. zijn niet volledig gegaard.	• De levensmiddelen werden niet in even grote stukken gesneden. Let erop dat alle fijngesneden levensmiddelen ongeveer dezelfde grootte bezitten. • De mand is te vol gevuld. Verminder de hoeveelheid levensmiddelen. • Bij bepaalde levensmiddelen (bijv. pommes frites, aardappelpartjes e.d.) is het aan te raden om de levensmiddelen van tijd tot tijd door te mengen voor het verkrijgen van een gelijkmatige garing. Haal de mand uit het apparaat. Haal de mand uit de schuiflade en schud de levensmiddelen een beetje om ze te mengen. Plaats vervolgens de schuiflade met de mand weer terug en ga verder met het garingsproces. • De gekozen temperatuur is te laag, zet deze hoger. • De bereidingstijd is te kort, pas de gaartijd aan. • Wanneer u pommes frites uit verse aardappelen wilt bereiden, verkrijgt u een gelijkmatiger gaarresultaat wanneer u de aardappelen vóór de bereiding in het apparaat ca. vijf minuten voorkookt.
U hebt pommes frites uit verse aardappelen gemaakt. Het resultaat is niet knapperig.	• Gebruik vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten meer water en hebben daardoor een langere gaartijd en worden eventueel niet zo heel knapperig. • De frituurmand is te vol, vul het apparaat met minder aardappelen. • De pommes frites zijn te dik gesneden, snijd deze in dunnere stukken. • Besproei de rauwe aardappelen eventueel met een beetje olie uit de olieverstuiver, daardoor worden ze knapperiger.
U hebt diepvriespommes frites bereid. Het resultaat is niet knapperig.	• Hebt u olie gebruikt? Voor de bereiding van diepvriesproducten is er meestal **geen** vet nodig, aangezien de meeste diepvriesproducten reeds zijn voorgebakken!

Technische gegevens

Model:	HF-989
Artikelnummer:	Z 01940
Spanningsvoorziening:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1500 W
Temperatuurbereik:	80 - 200 °C
Timer:	tot 30 min.
Beschermingsklasse:	I

Afvoeren

Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

Klantenservice / importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.

Alle rechten voorbehouden.